

品品

文人

文人总是雕刻和塑造人类灵魂的工程师，他们泼洒的文字如润物无声的细雨，如踏雪无痕的神驹，总是在悄然间点燃人们的情感，潜移默化中改变着人的心性，于无声处

PinPin WenRen

唐铁惠 吴宝林 主编

开启、扩大、丰富着人的精神世界。不论他们是否长于言而怯于行，是否圣洁、高大或完美，他们的笔耕都在不断有力地犁除人性的蛮野，培育向善的文明。可以说，人类历史因了他们才有了不朽的记忆，人类心灵因了他们才有了诗情画意，人类交往因了他们才有了话语言说的美。



湖北长江出版集团
湖北人民出版社

品

品

文人

PinPinWenRen

主 编 唐铁惠 吴宝林

编写者 (按姓氏汉拼字母排序)

陈 波 陈晓莉 刘恩凡

王 琦 魏智勇 吴宝林

谢玲玲 钟 菡

鄂新登字 01 号

图书在版编目(CIP)数据

品品文人/唐铁惠,吴宝林主编.
武汉:湖北人民出版社,2008.1

ISBN 978 - 7 - 216 - 05390 - 7

I. 品…

II. ①唐…②吴…

III. 随笔—作品集—中国—当代

IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 171893 号

品品文人

唐铁惠 吴宝林 主编

出版发行: 湖北长江出版集团
湖北人民出版社

地址:武汉市雄楚大街 268 号
邮编:430070

印刷:湖北咸宁市建雄印刷厂
开本:787 毫米×1092 毫米 1/16
字数:302 千字

经销:湖北省新华书店
印张:14.625
插页:1

版次:2008 年 1 月第 1 版

印次:2008 年 1 月第 1 次印刷

印数:1 - 8 000

定价:26.00 元

书号:ISBN 978 - 7 - 216 - 05390 - 7

本社网址:<http://www.hbpp.com.cn>

编者的话

文人在古今中外都是一个较为特殊的社会群体，他们出身多非名门显贵，但却普遍受过良好的教育，上通天文而下识地理，读书破万卷，亦行万里路，可谓正经标准的知识分子。不过他们赖以谋生、安家、立命的一技之长是舞文弄墨，吟诗作赋，并无治国经商理财制物造器之专能。因而作为知识分子，他们很难取得较高的社会地位，经济上游走于小资与中产之间，既不能像工农兵那样发挥改变山河的有形作用，也无以如理工学者那样成为受人敬仰的一域权威；他们运用文字如鱼得水、驾轻就熟，却往往没有秉直而书、率性言说的权力；他们能说会道乃至巧舌如簧，却往往是四体不勤、五谷不分；他们有时可能像艺人一夜走红，有时又可能因言获罪，顷刻丢命；他们有的自视甚高、自命不凡，有的自惭形秽、顾影自怜，有的居陋巷而乐在其中，有的寄情山水而浪迹于江湖，有的出入青楼而没于温柔之乡，有的愤世嫉俗慷慨激昂，有的玩世不恭放浪形骸，有的有行，有的无耻……这种性格、血性、人格的多面性，便使他们的身份和名号，无论在他人还是在自己的眼中，都显得模糊而暧昧，既如社会精英，又似时代边缘人。“文人”者，含有褒义，也是贬词。

不过，文人总是雕刻和塑造人类灵魂的工程师，他们泼洒的文字如润物无声的细雨，如踏雪无痕的神驹，总是在悄然间点燃人们的情感，潜移默化中改变着人的心性，于无声处开启、扩大、丰富着人的精神世界。不论他们是否长于言而怯于行，是否圣洁、高大或完美，他们的笔耕都在不断有力地犁除人性的蛮野，培育向善的文明。可以

说,人类历史因了他们才有了不朽的记忆,人类心灵因了他们才有了诗情画意,人类交往因了他们才有了话语言说的美。因此在这个意义上,我们任何人都不应轻视作为一个整体的文人,相反应给与他们十二分的理解和尊重。

文人为文,须从大千世界汲取创伤的养分,但他们的性格、兴趣、信仰、爱好、追求、生活方式亦往往构成他们创作的内在动因。在笔墨文字的天地里,文人们身手矫捷,心智超凡,点石成金,化腐朽为神奇,能发出感天泣鬼神、摧枯拉朽之伟力,而在日常生活中,他们往往乖张、怪癖、天真、迂腐、呆板、偏激、特立独行。这二者之间,应不是神与人的疏离和背逆,而实有着内在紧密且深刻的联系。文如其人,则知其人可知其文,亦或还可知作文之奥秘。

本书广泛收集了古今中外一些文人大家于写作之外的轶闻趣事,编撰的目的,即在于将这点点点滴的凡情琐事,作为窥视和探录文人创作成就的窗口、路径,以使读者能够从中获得一些为人和作文的有益启示。所用材料大多来自公开出版的书刊,翔实可查,绝无杜撰,笔者所作的主要是围绕主题的采编汇集,以及文字的梳理润色。它不是学术著作,没有理论辨析,亦很少做是非褒贬评价,以实灵的文体、素朴的文字,诉求于社会大众和广大的文学爱好者,希望能给他们的业余生活带来一点阅读的乐趣,增添一点人文知识,从而人文素养和写作能力由此能得到一点提高。

唐铁惠

2007年9月9日

目录

品 品 文 人

|| 第一品 文人与饮食 1

文人谈吃 1

文人与美食 4

文人品粥 6

文人与川菜 9

文人与螃蟹 11

文人与酒 13

文人喝茶 16

文人烟事 18

|| 第二品 文人与情爱 21

文人与爱情 21

文人与婚恋 23

女文人的爱情与婚姻 25

文人与秦淮八艳 28

文人与名妓 30

文人的性爱 32

文人的同性情感 34

文人的自恋 37

|| 第三品 文人的生计 40

文人与稿费 40

文人与穷 42

文人与发财 44

文人与商人 45

文人与赌 48

|| 第四品 文人的雅好 51

文人写作 51

文人与书 53

文人读书 55

文人与书斋 57

文人巾饰 59

文人与琴 61

文人与书法 63

文人与画 66

文人与扇子 68

文人与篆刻 70

目录

品 品 文 人

文人与戏剧 72

文人与电影 75

文人与医术 77

文人与壶 80

|| 第五品 文人与动物 82

文人与猫 82

文人与狗 84

文人与马 87

文人与驴 89

文人与鸟 91

文人与鱼 93

文人与蚊 95

|| 第六品 文人与植物 97

文人与松 97

文人与梅 99

文人与菊 101

文人与竹 103

文人与梧桐 105

文人与莲 107

|| 第七品 文人与自然 111

文人与山 111

文人与水 113

文人与月亮 115

文人与秋 118

文人与雪 120

文人的黄昏 122

文人与盆景 124

文人与园林 126

文人与漫游 129

|| 第八品 文人性格 132

文人风骨 132

文人的脾气 134

文人的怪 135

文人的尴尬 138

文人的哭 140

文人骂人 142

文人相轻 145

文人的私敌 147

文人拍马 150

文人与小人 151

御用文人 153

文人的俏皮话 156

文人与盗贼 158

目录

品 品 文 人

|| 第九品 文人情结 161

文人的“巫山神女”情结 161

文人的茅屋情结 163

文人的臣妾情结 165

文人与梦 167

|| 第十品 文人与政治 170

文人与科举 170

文人与文字狱 173

文人与战士 176

文人隐居 178

文人与小舟 181

文人治税 183

|| 第十一品 文人与宗教 187

文人与基督教 187

文人与佛教 189

文人与道教 192

|| 第十二品 文人与游戏 197

文人与网络 197

文人扮戏 199

文人与谜语 201

文人怪联 203

|| 第十三品 文人名与字 206

文人的笔名 206

文人的字 208

文人的别号 210

文人的名号联称 212

文人自况 214

|| 第十四品 文人生与死 217

文人与养生 217

文人长寿 219

文人自杀 221

文人的临终绝唱 223

文人的自挽联 225

|| 后记 228

第一品 文人与饮食

文人谈吃

林语堂曾写过这么一段话：“没有一个英国诗人或作家肯屈尊俯就，去写一本有关烹调的书，他们认为这种书不属于文学之列，只配让苏珊姨妈去尝试一下。然而，伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并不以为写一本有关蘑菇或者其他荤素食物烹调方法的书，会有损自己的尊严。另外一位伟大的诗人和学者袁枚写了厚厚的一本书，来论述烹饪方法。”这形象地反映出了中国才有的“食文化”，以及中国文人对“吃”的特殊热情。“治大国如烹小鲜”，老子就这样拿烹调与治国平天下作比。中国历史悠久的农业文明崇尚精耕细作，人们的目光也自然而然会转移到越来越精致的“食”本身上来，所以孔子说“食不厌精，脍不厌细”。

古代文人在诗中写吃，总是于碗碟之外蕴含着别样的滋味。陆游有一首《食荠》：“小著盐醢和滋味，微加姜桂助精神。风炉歙钵穷家活，妙诀何曾肯受人。”诗人生活清贫，连调味也都是“小著”和“微加”，然而这样菜肴却是有着山珍海味无法相比的清新。苏东坡的打油诗《猪肉颂》可称随意洒脱：“净洗铛，少着水，柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美。黄州好猪肉，价贱如泥土。贵者不肯吃，贫者不解煮。早晨起来打两碗，饮得自家君莫管。”好一个“君莫管”！大碗喝酒大块吃肉，正是这贵者不肯吃的“东坡肉”，让诗人吃得开怀畅快，意兴遄飞。

然而也有人在经历现实生活的清贫的同时，以回忆与想象中的华服美食构筑另一个精神世界，这个人就是曹雪芹。《红楼梦》不是专门写吃的，但是有人就《红楼梦》里的吃食专门著书立说来进行研究，可见曹公在这方面的精心与功力。比如柳嫂子给芳官单做的那一餐：一碗虾丸鸡皮汤，一碗酒酿清蒸鸭子，一碟腌的胭脂鹅脯，一碟四个奶油松瓤卷酥，并一碗热腾腾碧荧荧的绿畦香稻粳米饭。单看文字似乎就有色香味一起呈在面前。曹公仿佛有一根金手指，所点之处，那些食物无不化平淡为神奇。且不提那道“拿十来只鸡来配它”的茄鲞，就是平常当点心和零食吃着玩的东西看着名字都无比诱人：藕粉桂糖糕、松瓤鹅油卷、洁粉梅片雪花洋糖……这些丰盛的食物每天吃着也怪腻的，怪不得宝钗和探春忽然兴起要吃油盐炒枸杞芽儿，晴雯有回也单要个芦蒿炒面筋，还特地嘱咐少搁些油才好。至于雪地里烤鹿肉的香味，以及



梁实秋

对菊举螯的一番欢笑,更是深深印入读者心中。

在中国现当代的作家中,梁实秋、周作人、汪曾祺等都是谈吃的大家。周作人号知堂,《知堂谈吃》收录的是周作人谈吃的文章。因为家乡在浙江绍兴,具有南方特色的各类吃食因而最为周作人称道,像荠菜、菱角和苋菜梗这些原本低微的东西,被他的笔带出了无限韵致,又如带皮羊肉、荤粥和茴香豆这类家乡特产更是让人无限神往。周作人一生爱读书,因此典籍考据随手拈来,那些饮食便又在雅馨的古文里沉淀出文化的厚重来。有趣的是,据说知堂老人一生不喜之物有三:中医、京戏、北京小吃,可见他讲究南方口味,因而生出如此感慨:“总觉得住在古老的京城里吃不到包含历史的精练的或颓废的点心是一个很大的缺陷。北京的朋友们,能够告诉我两三家做得上好点心的饽饽铺么?”“我在北京

彷徨了十年,终未曾吃到好点心。”(《北京的茶食》)在后来的一篇《南北的点心》里,周作人总结出:“北方的点心是常食的性质,南方的则是闲食。”这个“闲”字即是点出了超拔于日常生活的精致情趣,是知堂的兴味所在。

梁实秋是一个地道的北京人。他早年留学美国,可胃却始终忠贞不二,牵牵念念的总是老北京那几道佳肴。据说1926年夏他留学归来,出北京站不是即刻回家团聚,而是直奔煤市街致美斋,将油爆、盐爆、汤爆这“三爆”一气吃遍,先解了馋再说——真个是“生平快意之餐,隔五十余年犹不能忘”。梁实秋谈吃的文章内容丰富,对一些菜肴炒制过程、刀工技艺、色香火候、传闻沿革等都记录翔实,既有趣味又让人增长见识。因为学贯中西,他的文章也善比较,“东拉西扯”起来思绪广阔如天马行空,从西雅图到成都,一个“吃”字便消除了距离。

“嫩香椿头,芽叶未舒,颜色紫赤,嗅之香气扑鼻,入开水稍烫,梗叶转为碧绿,捞出,揉以细盐,候冷,切为碎末,与豆腐同拌(以南豆腐为佳),下香油数滴。一箸入口,三春不忘。”读这样的文字,会让人想起“春初新韭,秋末晚菘”这样美好的词来。不论小说或是散文,汪曾祺都写得闲适恬淡,清新隽永。他素有美食家之称,每到一处,专走小街偏巷,品尝地方风味和民间小食,每每陶醉其间,自得其乐。在汪曾祺的生花妙笔之下,再寻常的食物都能够显现出深厚的文化底蕴来。他的散文自是一绝,而小说也同样处处闪现美食精义,例如小说名篇《如意楼和得意楼》写小县城茶馆风情,美食作为背景与故事水乳交融。虽是小说,却写得散淡随意,富有散文气息。包子、蒸

饺、烧麦、蜂糖糕、干丝，这些点心小食在灵气飘逸的笔墨中香味四溢，勾人食欲。

周作人在《北京的茶食》中有一段很有名的话：“我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精练愈好。”文人谈吃，着眼在吃，亦在吃之外，是文化，是情趣，是生活的“意思”。《知堂谈吃》的选编者钟叔河先生说：“谈吃也好，听谈吃也好，重要的并不在吃，而在于谈吃亦即对待现实之生活时的那种气质和风度。”这“气质与风度”便是对生活平淡之中蕴含趣味的了解与欣赏。那些谈吃的文字看似散话闲言，却有无限意趣在其中，值得人一再回味与咀嚼。

(王琦)

文人谈吃



文人与美食

被千古文人奉为祖师爷的孔子曾经教育他的徒子徒孙们“君子远庖厨”。不无遗憾的是，他的孝子贤孙们却一再地近庖厨，而且兴致盎然地写下了大量篇幅的庖厨之乐的文字。倘若孔圣人地下有灵，定会气得跳出地表在苏东坡、陆游之辈头上狠狠地打上几戒尺。孔子实在不该如此提倡，文人毕竟还是人，更何况，他们是中国文人，是素来信奉“民以食为天”的炎黄子孙，而泱泱华夏大国，更是世界闻名的饮食文化民族。在中国，在文人，吃，是一种生理需要，更是一种生活情趣，是养生之道，亦是一门艺术。

学贯中西的大学者钱钟书关于中国人的吃有段精致入微的表达：

“吃饭有时像结婚，名义上最主要的东西，其实往往是附属品。吃讲究的饭事实上只是吃菜，正如讨阔佬的小姐，宗旨倒并不是女人。这种主权旁移，包含着一个转了弯的、不甚素朴的人生观。辨味而不是充饥，变成了我们吃饭的目的。舌头代替了肠胃，作为最后或最高的裁判。”

这是中国人对吃的艺术表达，更是有中国特色的吃。吃在文人笔下，是享受的艺术，这完全不同于西方在饮食上注重热量和营养。饮食于西方是一门科学，在中国是一门艺术。

而将这种饮食艺术化的当然更是中国的文人。林语堂曾经说过：

“没有一个英国诗人或作家肯屈尊俯就，去写一本有关烹调的书，他们认为这种书不属于文学之列，只配让苏珊姨妈去尝试一下。然而，伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并不以为写一本有关蘑菇或者其他荤素食物烹调方法的书，会有损自己的尊严。另外一位伟大的诗人和学者袁枚写了厚厚的一本书，来论述烹饪方法。”



汪曾祺曾写
文章曰《咸菜和
文化》

这是西方文坛鲜有之事,在中国,我们有东坡肉”、“云林鹅”、“祖庵菜”、“大千菜”等一大批文人菜,脍炙人口,广为流传。而在西方,却从没听说过有什么“莎士比亚牛排”、“巴尔扎克烤肉”、“达·芬奇鹅肝”、“梵高火鸡”一类的东西。中国文人不仅会吃,乐吃,并且将这种吃给文学艺术化,同时还不忘记自己亲自下厨调制一两样富有自己情趣特色的菜,且看苏东坡的一首《猪肉颂》:

净洗铛,少着水,柴头罨烟焰不起。
待他自熟莫催他,火候足时他自美。
黄州好猪肉,价贱如泥土。
贵者不肯吃,贫者不解煮。
早晨起来打两碗,饮得自家君莫管。

这是他遭贬谪到黄州因陋就简苦中作乐创造的“东坡肉”。有美食东坡肉,又诗文《猪肉颂》,千古文人菜之典范传世!同时亦有陆游的一首《食荠》:

小著盐醯和滋味,微加姜桂助精神。
风炉歛钵穷家活,妙诀何曾肯受人。

亲历亲为,并津津乐道菜中乐趣,一句“妙诀何曾肯受人”道出了文人饮食之窃喜和骄傲。

中国的饮食文化千姿百态且诗意盎然,这在很大程度上归功于中国存在大批乐于吃,精于吃,甚至亲历亲为发明创造,继而将饮食之乐趣写成文字,博得附庸风雅者瞻仰的文人食客们。

在笔者看来,文人之吃,有三品境界:三品者,为游遍五湖四海饱览自然风光,享尽各地美食佳酿,于酒桌上高谈纵论,对国事,世态,人情,莫不心有所感,他们于文采于艺术莫不是宇宙大义、君王之道,自然是紧记“君子远庖厨”。如此这等文人食客,美食在于他们不过是满足生理需要,与一般动物的猎食别无二致,在此自然也便不足以道来;二品文人食客,当推如李商隐这般“嫩箬香苞初出林,五陵论价重如金”,如白居易《食笋》:“……紫箬折故锦,素肌擘新玉。每日逐加餐,佳食不思肉。久为京洛客,此味常不足。且食勿踟蹰,南风吹作竹。”李商隐、白居易等人堪称文人食客中二品者,吃在他们,不是一种肉体需求,更是一种精神享受,从口腹之物上升到口腹文字。于一切细小琐碎平凡的饮食中吃出一番乐趣,甚至吃出一种人生况味,于饮食中取文化之内涵,于饮食中取艺术之氛围,美食一顿获得口腹之享受。并进而将美食之美赋予文字,于文字中升华美食之肉体和精神享受,成就人生之乐趣。于是文人情趣之美,美食之美,文章之美,三者相映成趣交相辉映。

但论及文人与美食,最上乘境界者莫过于乐于吃、精于写、善于做三者结合的文

人雅士了。

苏东坡不仅是个大文豪，而且是个美食家，他边吃边写，美食出美文。这早已为世公认。著名的戏剧家李渔，他的著作《闲情偶记》中也有大量的写诗做菜文字。他曾经把一种叫蕈的香菌与莼菜、蟹黄和鱼肋拌在一起做成羹，号称“四美羹”。他的朋友在品尝之后都叹息地说：吃了这个东西，恐怕以后再也找不到值得下筷子的菜了。在现代文人中，亦不乏苏东坡、李渔这般文人。且不说张大千于做菜中赋予诗画情致，发明广为人知的“大千鸡”，即使是并未发明特色菜的汪曾祺，制作小菜也是别有一番味道，他写下许多关于吃的小文，其中记载有他别出心裁制作的“塞肉回锅油条”，把吃剩变软的油条，切成寸半左右长的段，肉馅剁成泥，与切细的葱花、少量榨菜或酱瓜碎末拌匀，塞入油条段中，入半开的油锅中炸熟就行了。这道菜，汪曾祺自己说，是“嚼之酥脆，真可声动十里人”。菜动人，文字更是诱人。

文人于吃，迷恋程度到痴狂境界者，也有其人。明末清初文坛奇才金圣叹，在押赴刑场，即将被行刑砍头之际，笑谈生死，对悲凄的儿子说：“花生米与豆腐干同嚼，大有火腿滋味，此法一传，吾死足矣！”如此这般笑谈生死，实在是对当时乱世戕害文人的最大讽刺，更是他生性达观颇具生活情趣的写照。吃了一辈子，死亦惦念不忘美食，于文人食客中，何人能居其右？

（陈 波）

文 人 品 粥

稀稀拉拉的几粒米，加入大量的清水，锅里熬啊熬，终成一碗稀粥，外表平淡松软，没有触牙的坚硬和尖锐，粥外表平淡和恬静，口感柔软而冲淡，这种种情状似乎正与历代文人在喧嚣尘世保存一份内心的安宁暗合，于是粥也就博得古今文人的眷恋，留下了那么多的故事……

当代著名文学家王蒙曾创作过小说《坚硬的稀粥》，



汪曾祺

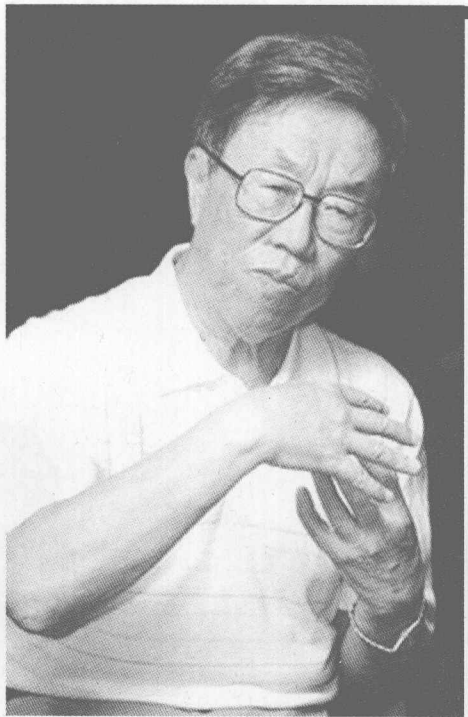
他以自叙的笔调讲述了一个家庭在岁月的流变中,因为时代的原因,从断掉稀粥到重新喝上稀粥的故事。王蒙在文中感叹,稀粥太坚硬了,不管是牛奶面包、分灶而食、民主选举还是唯厨论艺,都抵不过从出生到现在还在吃的稀粥。一碗粥,一生情,粥对于王蒙来说,是维系了生命的情愫。而王蒙更是将寻常百姓家的稀粥赋予了一番文化风味。又不仅仅只是王蒙,苏东坡一生潇洒恣意,旷达乐观。当年在官场受小人排挤,主动要求外任,远离朝廷,由潮州上任密州。调遣之际和秦少游同游镇江金山寺,晚上受风雨阻挠,故而留宿金山寺,留下了著名的诗文《大风留金山两日》,“潜山道人独何事?半夜不眠听粥鼓”。人生的际遇,官场的失意,在清晨寺里击鼓传粥的鼓声中格外的怅然,但也格外的旷达,仿佛前程尽往事,遥想那些权倾排挤,浮生不得半日闲的官场生涯,倒不如这卧听传粥鼓声来得亲切和惬意。人生之起伏跌宕辛酸况味都随它去好了,这就

是大文豪苏东坡,在粥鼓声中参悟人生。关于粥,他更有“老我此身无着处,卖书来问东家住。卧听鸡鸣粥熟时,蓬头曳杖君家去”的诗句。人生的一切浮华、名利,都如过眼云烟。“此身无着处”又何妨呢?闻粥而去的心胸坦荡无遮和落拓不羁都一览无余。

“世人个个学长年,不晤长年在目前,我得宛丘平易法,又将食粥致神仙。”这是南宋著名诗人陆游在《食粥诗》中所云,追求益寿延年、恐惧死亡、祈求现世幸福是人之常情,而陆游却在食粥中道破他健康长寿的妙法,在陆游看来长寿不是世人苦求而得,简单的常年食粥便可益寿。食粥不仅仅在于粥的营养价值,恐怕更因为食粥的那种甘于平淡的心态有利于健康。

将食粥视为养生之道的更有文人笔记记载,宋代费衎《梁溪漫志》里,有一篇《张文潜粥记》说到:“张安道每晨起,食粥一大碗,空腹胃虚,谷气便作,所补不细。又极柔腻,与脏腑相得,最为饮食之良。妙齐和尚说,山中僧将旦,一粥甚系利害,如或不食,则终日觉脏腑燥渴。盖能畅胃气,生津液也。今劝人每日食粥,以为养生之要,必大笑。大抵养性命,求安乐,亦无深远难知之事,正在寝食之间耳。”

粥的营养价值在如今营养科学看来,确实有着客观的益寿之理,但在文人这里,恐怕更多的是食粥时候的一份恬淡的心情,一种悠闲的情趣,他们从粥中吃出的是平淡平实的人生,生命自然便延长了。



王 蒙



陆游每天
喝碗枸杞粥

纵然千古文人在清淡稀薄的粥中喝出了充实平淡，纵然文人赋予了粥颇多的文化遐想，却怎么也不能更改粥作为贫寒之象征，而这，在历代文人寒士生命历程里留下了不可磨灭的印记。

曹雪芹，他的文友敦诚、敦敏兄弟，在诗中说到他贫居北京西山时的窘迫景况，“满径蓬蒿老不华，举家食粥酒常赊”，而让人难以置信的是，在华丽绚烂的《红楼梦》里同样有着关于食粥的文字，光是粥的品种便有碧梗粥、红稻米粥、江米粥、鸭子肉粥、燕窝粥等七种之多。如此鲜明的对比，不由得让人不感叹作者从钟鸣鼎食、锦衣玉食的贵族生活一下子跌落到举家食粥赊酒的境地。但也或许正是这跌宕的人生际遇，使得他阅尽人世的苍凉和无常，曾经的繁华为他创作《红楼梦》准备了上流社会贵族素材和知识，而从贵族食尽七八种粥到落魄之后清汤寡水的稀粥，精神的跌宕起伏，也给了他人人生大悲喜的洞察力，可以说，粥，尽管前后不同，但在曹雪芹的创作中，实在是一种宿命的角色。

曹雪芹好歹还有着曾经对七八种粥的见闻和想象，在更多的苦读寒士那里，却只有着一瓢饮，一箪食的窘困。比如宋代著名的改革家、思想家、文人范仲淹，尚在襁褓中时候父亲过世，母亲只好改嫁富豪朱家，长大后的范仲淹不甘于寄人篱下的生活。21岁去长白山上的醴泉寺读书，经常一个人伴灯苦读，每到东方欲晓，僧人们都起床了，他才和衣而卧。为了不找朱家讨钱，每天只煮一锅稠粥，凉了以后划成四块，早晚各取两块，拌上一点儿韭菜末，再加点盐，就算是一顿饭。贫穷是一种励志的动力，同

时,也是文人安贫乐道的表现。在现代,著名的革命家陈独秀早年为实现共产主义理想,乐此不疲地办报宣传俄国马列革命思想,办报的编辑、排版、校样、邮寄,全都亲自动手,因为资金不足,他废寝忘食,经常三餐食粥,以稀粥度日。

或许,稀薄的粥,一方面与文人追求恬淡闲适的人生旨趣相投,于是他们在粥中吃出了一种况味。又或许,稀粥的清寒,是寒士慰以寂寥和度日饱肚的惟一。在文人笔下,也曾留下了大量对粥的品评讴歌的诗文,如苏东坡的“夜饥甚,吴子野劝吃白粥,云能推陈致新,利膈益胃,粥既快美,粥后一觉,万妙不可言”。郑板桥说的晨起食粥“暇日啜碎米饼,查糊涂粥,双手捧碗,缩颈向嚙之,霜晨雪早,得此周身俱暖”。读来真觉憨朴自在,宛如目前”。

粥,在古代,在所谓穷酸文人,所谓寒士,等等一切与文人有关的字眼那里,毕竟还是因为它的清淡廉价,解决了文人饥寒之苦。只是文人附庸风雅的习惯,都要品出它的额外况味,于是便给了粥许多诗意的想象。

(陈 波)

文人与川菜

谈到美食,人们习惯性的就会想到中国八大菜系,而首屈一指的川菜自然更是引人垂涎。川菜的鲜、辣、香这些味觉上视觉上的诱惑当然是勾引中外古今食客们肠胃的根本,但仔细考究而来不能不说,千年的饮食传统早已将川菜演化为一种文化,一曲浓郁着川菜特色的离人骚客风韵。

且说唐诗宋词为华夏文化之精粹,不论是唐朝的诗仙李白,还是诗圣杜甫,都与川菜结下了不解之缘。据说李白幼时随父迁居绵州昌隆(今四川江油青莲乡),直到二十五岁才离川。在四川生活的二十年里,他极爱吃当地名菜闷蒸鸭子。天宝初年,李白入京供奉翰林,他将年轻时吃过的闷蒸鸭子做法改进,在原来的程序上用百年陈酿花雕、枸杞、三七等蒸了只鸭子献给玄宗,玄宗龙颜大悦,将此菜命名为“太白鸭”。而杜甫在诗歌《观打鱼歌》写到“饔子左右挥双刀,脍飞金盘白雪高”更是传达了久居成都草堂的诗圣对川菜的赞美之情。

然而,与川菜关系最密切的文人并且川菜因他而享誉古今中外的还是宋代大文豪苏东坡。在宋代,川菜越过巴蜀境界,名噪东都。苏东坡从小便受川菜习尚的影响。二十岁随父、弟到京城赶考,冬天的汴京(今之开封),天寒地冻,上至宫禁,下至民间,仅靠昔日收藏的一些蔬菜度日。此时的苏轼产生了对川菜的无尽怀恋之情:“秋来霜露满冬园,芦菔生儿芥有孙。我与何曾同一饱,不知何苦食鸡豚。”“芥蓝如菌蕈,脆美牙颊响。白菰类羔羊,冒土出熊掌。”表达了诗人对川菜的深深怀念,真不愧为著名的美食家。不但撰写了脍炙人口的《老饕赋》,还创制了东坡肉、东坡羹和玉糝羹等